



# 4月給食だより



進級・入学、おめでとうございます。学校給食は、栄養のバランスのとれた食事を先生や友達と一緒に食べながら心と体の健康を育むものです。給食時間を大切に過ごしていきましょう。

## 附属小学校の給食を紹介します

学校給食は教育活動の一環として実施しています。主食・副食・牛乳の完全給食の形態をとっています。給食は校内の給食室で作っています。本校の栄養教諭が給食献立を考えています。調理は業務委託していて、令和3年4月からキョウワプロテック株式会社に委託しています。

肉や魚・魚介類・大豆・卵などを使ったおかず  
(揚げたり、煮たり、焼いたりしたもの)  
季節の野菜や海藻を取り入れたサラダや和え物

お楽しみデザート  
季節の果物  
チーズや小魚

牛乳は毎日  
1本(200ml)



基本的に、月・火・水・木曜日は米飯、第4金曜日はパンです。お楽しみ給食のため、不定期で金曜日以外の日でも、パンになることもあります。

具だくさんの麺類のおかず  
肉や大豆・豆腐・卵と季節の野菜や海藻などを取り入れた煮物や汁物、炒め物

## 食器が新しくなりました！

ごはんや大おかずに使っている食器が、4月の給食から新しくなりました。みんなで使うものなので、大切にしましょう。また、長く使えるように、ていねいに使しましょう。